

< 応募用紙①： 郷土料理魅力PRシート ～あなたのおススメの郷土料理の魅力についてまとめよう！～ >

※ 伝えていきたい郷土料理を1品選び、その魅力についてPRしてください。

伝えたい郷土料理： 福山鯛うずみ

チーム名： 福山の儉約家

●どこの地域の郷土料理か（※県名は必ず明記ください）

広島県福山市

●食材について（伝統食材など）

●具材：鯛、小エビ、里芋、人参、ゴボウ、椎茸、豆腐

●出汁：いりこ

●誰と、どんな時に食べる料理か（行事・季節も含めて）

「うずみ」の始まりは江戸時代初期にまでさかのぼり、昭和40年代までは秋の収穫を祝う料理として各地で食べられてきましたが、食生活の変化とともに地元でうずみを食べる習慣はなくなっていきました。しかし、1990年頃の米飯導入により小学校児童への提供が始まり、現在でも秋の給食メニューとして提供されています。

●その郷土料理がどのように受け継がれてきたのか

郷土料理の由来と現在までの伝承について、文化・栄養・社会的な背景等も踏まえて、ご説明ください（料理として変遷がみられる場合はその説明も入れてください）

「うずみ」の始まりは約400年前の江戸時代にさかのぼります。当時初代福山城藩主を務めていたのはかの徳川家康が従弟であり、「戦国最強の武将」とも称される「水野勝成」でございました。「うずみ」の由来は諸説ございますが、この水野勝成が行った儉約政治のもとでは城下に住まう庶民たちは堂々と贅沢品を口にすることができませんでした。そこで庶民たちは鯛やエビ、鶏肉などの贅沢品と里芋や松茸などの秋の食材をいりこ出汁で煮たものを器の底によそい、これを隠すように上からお米をのせて食べたのです。このようにおかずを「うずめる」という行いから「うずみ」という料理ができたとされています。島根県でも「うずめ飯」という似通った郷土料理がございますが、福山では鯛を使った「鯛うずみ」が有名です。江戸時代から昭和40年ごろまでは秋の実りを祝う料理として各地で食べられてきましたが、食生活の変化とともに地元でうずみを食べる習慣はなくなっていきました。しかし、1990年頃の米飯導入により小学校児童への提供が始まり、福山の歴史学習や食育の一環として重要な役目を果たしています。

●次世代に伝えていきたいと思う理由・その郷土料理の魅力について自由に記述してください

福山は駅の目の前に福山城があるという点で唯一無二の存在であり、現在もこのお城と共に発展を続けています。福山の中心である福山城周辺で生まれてきた「うずみ」という料理は当時の時代背景をも教えてくれる重要な文化財であるため次世代にも受け継いでいかなければなりません。私たちは歴史的価値を持つ「うずみ」が昭和40年を境に衰退しようとしていた点に危機感を感じたため、今回のコンテストで取り扱おうと思いました。また、「うずみ」は地域や家庭によって使う食材が異なっており、お米に埋もれた食材を掘り起こす際には宝探しのようなワクワク感があります。歴代の受賞作品に既に「うずみ」がありましたが、福山ではイメージキャラクターとして鯛うずみをモチーフにした「うずみちゃん」が存在するほど鯛が入ったうずみが有名であるので、「福山鯛うずみ」もぜひ知ってほしいです。さらに、これを見ていただいた全国の皆様に、その地域の特産品を使った「うずみ」を作り、食事のワクワク感を味わってほしいです。

●参考にした文献やWEBサイトについて、すべてご記載ください

農林水産省、うずめ飯 島根県(2024年10月15日取得、[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/uzumemeshi\\_shimane.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/uzumemeshi_shimane.html))

福山ホームページ、うずみ(2024年10月15日取得、<https://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/site/miryoku2023/289372.html>)

地域ブランドNEWS、2014、ごはんを隠すご当地グルメ「うずみ」(2024年10月15日取得、<https://news.tiiki.jp/articles/2395>)